

Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM

COUPE DU MONDE DE RUGBY

DU XV AU VIN



De gauche à droite :
Rémi Lamerat,
Gérard Bertrand,
Jacky Lorenzetti
et Imanol Harinordoquy
pour Terre de Vins

CUISINE

Une ode
au Sud-Ouest

MÉDOC

Escapade
bourgeoise

PÉPITES

Le Luberon
côté blancs



FOIRES AUX VINS : 170 BONS PLANS DE 5 À 130 €





ON PARTAGE UNE ÉMOTION. CETTE CAMARADERIE SE CONSTRUIT SUR DES MOMENTS PARTAGÉS, UNE CULTURE COMMUNE. ON EN REVIENT TOUJOURS À L'ESSENTIEL, LE COLLECTIF

RÉMI LAMERAT

Le jour se lève

C'est un jeune retraité qui, à 33 ans, n'a pas l'intention de se reposer sur ses lauriers. Alors qu'il vient de mettre un terme à sa carrière sportive après une ultime saison sous le maillot de l'UBB (il s'était auparavant illustré à Toulouse, Castres et Clermont, ainsi qu'à 19 reprises sous le maillot bleu), Rémi Lamerat est déjà entré de plain-pied dans sa nouvelle vie, celle de vigneron. Une transition mûrement réfléchie pour ce natif de Sainte-Foy-la-Grande (33), dont la famille possédait des vignes du côté de Duras : « On sait qu'une carrière de sportif professionnel se termine tôt, et qu'il faut préparer l'après. Je savais que je voulais faire quelque chose qui me passionne, et j'avais développé un véritable intérêt pour le vin. Très vite, je me suis aperçu que c'est le volet production qui m'attirait le plus. J'ai donc passé un BTS de viticulture-œnologie et me suis mis en recherche, avec mon épouse, d'un domaine à reprendre ou à créer. »

C'est ainsi que Rémi a trouvé une propriété d'une quinzaine d'hectares (dont 10,5 de vignes) à Yvrac, dans l'Entre-deux-Mers, où tout était à refaire : restructurer le vignoble, rénover le bâti, construire l'outil technique... D'un projet personnel et familial, il a fait un projet collectif, en réunissant quelque 180 investisseurs via la plate-forme de financement participatif Terra Hominis.

2022 a marqué les premières vendanges du domaine Grand Jour, et les premières bouteilles sont déjà disponibles, représentant le cœur de gamme de la propriété (un 100 % merlot qui n'a vu que de la cuve). Dans les prochains mois, on pourra découvrir des cuvées élevées en amphores ou en barriques, un cabernet sans soufre et, à un horizon plus éloigné, un blanc de macération à partir de muscat à petit grain et autres expérimentations en Vin de France – notamment issues de vieux cépages comme le castets et le bouchalès. Le vignoble est en cours de conversion bio, le nouveau chai voit la fin des travaux (pile pour les vendanges 2023), et le volet œnotourisme est déjà prêt à donner le coup d'envoi, avec des animations spéciales au domaine pour la Coupe du monde : « Dans le rugby comme dans le vin, on partage une émotion. Cette camaraderie se construit sur des moments partagés, une culture commune. On en revient toujours à l'essentiel, le collectif. »

domaine-grandjour.com



Photo: © Raphaël Forêt / Becherat